



Teh wangi



Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Definisi.....	1
4 Syarat mutu	2
5 Pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji	3
7 Syarat lulus uji	5
8 Penandaan	5
9 Pengemasan	5



Prakata

SNI Teh wangi ini adalah merupakan Revisi Standar Nasional Indonesia Teh wangi sebelumnya SNI 01-1898-1990, yang disiapkan oleh Panitia Teknik Makanan dan minuman.

SNI ini bertujuan selain untuk melindungi kesehatan dan keselamatan konsumen juga untuk :

- meningkatkan mutu teh wangi,
- mendorong industri berbasis pertanian,
- melindungi produsen,
- mendukung perkembangan industri agrobases,
- mendukung ekspor non migas,
- menunjang instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989.

SNI Teh wangi telah dibahas dalam rapat-rapat teknis, rapat Pra Konsensus pada tanggal 25 Agustus 2001 serta rapat Rapat Konsensus pada tanggal 15 Nopember 2001. Hadir dalam rapat tersebut wakil-wakil dari konsumen, produsen, peneliti, Pusat Standardisasi dan Akreditasi Departemen Perindustrian dan, Akreditasi dan instansi terkait lainnya.

Tim diatas dalam menyusun rumusan SNI ini telah memperhatikan hal-hal yang tertera dalam :

- Undang-Undang No. 7 / 1996 Tentang Pangan,
- Undang-Undang No. 8 / 1999 Tentang Perlindungan Konsumen,
- Peraturan perundang-undangan dibidang makanan, jilid. I edisi III, Depkes RI 1993/1994,
- Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999, tentang Label dan Iklan Pangan.

Teh wangi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan tentang standar Teh Wangi yang meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, penandaan dan pengemasan.

2 Acuan

- SNI 19-0428-1998, Petunjuk pengambilan contoh padatan,
- SNI 19-2891-1998, Cara uji makanan dan minuman,
- SNI 01-1898-1990, Teh wangi,
- SNI 01-3836-1998, Teh,
- SNI 01-4326-1998, Teh hijau celup,
- SNI 01-2896-1998, Cara uji cemaran logam,
- SNI 01-4866-1998, Cara uji cemaran arsen dalam makanan,
- SNI 01-2897-1992, Cara uji cemaran mikroba,
- SNI 01-0222-1995, Bahan tambahan makanan,
- SNI 01-1902-1990, Teh hitam,
- SNI 01-3945-1995, Teh hijau,

3 Definisi

3.1

teh wangi (flavoured tea)

teh hitam atau teh hijau yang telah mengalami proses lebih lanjut dan ditambahkan bahan pewangi tidak berbahaya, dan atau sintetis

4 Syarat mutu

Tabel 1 : Spesifikasi persyaratan mutu

No	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1.	Aroma the kering	-	Wangi khas
2.	Rasa dan aroma air seduhan	-	Normal khas
3.	Benda asing *)	% b/b	Tidak boleh ada
4.	Bahan pewangi yang tersisa	% b/b	Maks. 2
5.	Air	% b/b	Maks. 8
6.	Abu	% b/b	4 – 7
7.	Bahan tambahan pangan:		
7.1.	Pewarna	-	Sesuai SNI 01-0222-1995
8.	Cemaran logam:		
8.1.	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 150
8.2.	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 2,0
8.3.	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40
8.4.	Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0,03
8.5.	Timah (Sn)	mg/kg	Maks. 40
9.	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maks. 1,0
10.	Cemaran Microba:		
10.1	Angka Lempeng Total (ALT)	Koloni/g	Maks 3×10^3
10.2	Caliform	APM/g	Maks 1×10^2
10.3	Kapang	Koloni/g	Maks 1×10^4
*) yang dimaksud dengan benda asing adalah benda-benda lain bukan daun, gagang ataupun bahan pewangi			

5 Pengambilan contoh

Pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1998, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

6 Cara uji

6.1 Pengujian aroma teh kering, rasa dan aroma air seduhan secara indrawi

6.1.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk penentuan aroma teh kering, rasa dan aroma air seduhan secara indrawi. Pengujian ini hanya dapat dilakukan oleh petugas ahli terlatih dan berpengalaman dan diakui sebagai 'tea taster'

6.1.2 Peralatan

- Neraca dengan ketelitian 0,001 g,
- Cangkir dan mangkok porselin putih khusus untuk pengujian teh,
- Pencatat waktu, dalam detik.

6.1.3 Prosedur

Ambil dan buka contoh yang telah dipersiapkan, uji aroma teh kering dan rasa air seduhan.

Untuk pengujian air seduhan.

- Timbang 3 g contoh, masukkan ke dalam cangkir seduhan 300 ml,
- Isi dengan air mendidih sampai penuh kemudian ditutup dan biarkan selama 6 menit,
- Air seduhan dituang dalam mangkok, cicip dan hirup air seduhan dan tentukan rasa dan aromanya.

6.2 Penentuan benda-benda asing

6.2.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk penentuan benda-benda asing dalam teh wangi.

6.2.2 Definisi

Yang dimaksud dengan benda-benda asing dalam metoda ini adalah benda-benda asing yang terdapat di dalam contoh (selain daun teh, gagang teh dan sisa bahan pewangi) yang dipisahkan dengan cara seperti diuraikan di bawah ini.

6.2.3 Prinsip

Pemisahan secara fisik dan penimbangan benda-benda asing.

6.2.4 Peralatan

- Kaca arloji,
- Neraca analitik,
- Pinset.

6.2.5 Prosedur

Timbang 100 g sampai 200 g contoh. Amati benda-benda asing apabila ada.

6.3 Penentuan bahan pewangi

6.3.1 Ruang lingkup

Metoda ini digunakan untuk penentuan jumlah bahan pewangi yang tersisa dalam contoh.

6.3.2 Definisi

Yang dimaksud dengan bahan pewangi yang tersisa dalam metoda ini adalah bahan pewangi yang tertinggal setelah proses penyortiran, yang dipisahkan dengan cara seperti diuraikan di bawah ini.

6.3.3 Prinsip

Pemisahan secara fisik dan penimbangan bahan pewangi yang tersisa.

6.3.4 Peralatan

- Kaca arloji,
- Neraca analitik,
- Pinset.

6.3.5 Prosedur

Timbang 100 g sampai 200 g contoh. Pisahkan benda-benda yang akan ditentukan prosentase bobotnya dan pindahkan pada kaca arloji yang telah ditera. Timbang kaca arloji beserta bahan pewangi yang tersisa tersebut, perbedaan kedua penimbangan menunjukkan bobot bunga yang tersisa dalam contoh yang diuji.

6.3.6 Perhitungan

Bahan pewangi yang tersisa dalam contoh:

$$\frac{(W_2 - W_1)}{W_0} \times 100\%$$

Dengan pengertian :

w₀ adalah bobot contoh yang diuji (g);

w₁ adalah bobot kaca arloji (g);

w₂ adalah bobot kaca arloji dan isinya (g).

6.4 Penentuan kadar air

Cara uji air sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan minuman, butir 5.1.

6.5 Kadar abu

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01-2891-1992, Cara uji makanan minuman, butir 6.1

6.6 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 01-2896-1992/Rev.1998, Cara uji cemarkan logam.

6.7 Cemarkan arsen (As)

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 01-4866-1998, Cara uji cemarkan arsen dalam makanan.

6.7 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 01-2897-1992, Cara uji cemarkan mikroba.

7 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji, jika memenuhi persyaratan butir 4.

8 Penandaan

Syarat penandaan sesuai dengan undang-undang RI No.7 Tahun 1996, tentang Kesehatan serta Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999, tentang Label dan Iklan Pangan yang berlaku.

9 Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id